ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita: 24 | 08 | 2024 Hora Inicio: 09:00 am Hora Finalización: 03:30 pm

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7340-2024 Nombre Asociado: Corporación para el desarrollo social y comunitario LA SIEMBRA.

Nombre Comedor Comunitario: 113563 CCCP 08-007 EL AMPARO

Fecha Inicio Operación: 02/05/2024 Fecha Final Operación: 01/11/2024

Nombre Responsable del Servicio: Leidy Johana Palacios Ruiz.

2. Ubicación

Localidad: Kennedy Barrio: El Amparo Dirección: Cr 81 # 42-37 Sur

Tel: Cel.: 3112099873 Correo Electrónico: C-7340-2024-Elamparo@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 400

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 400 Total Asistencia del Día: 396 Total Histórico de Asistencia: 36015

Capítulo B. ESPACIO FÍSICO FUNCIONAL - INFRAESTRUCTURA

Categoría 1: Áreas del Comedor Comunitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Área de recibo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente, permitiendo realizar las actividades de verificación de cantidad, calidad e inocuidad de los alimentos que se reciben, aislada de cualquier riesgo de contaminación física, química y/o biológica.	C [X] NC [ ] NA [ ]	2	Área de almacenamiento de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente garantizando la temperatura, humedad y circulación del aire que se requiere para cada alimento.	C [X] NC [ ] NA [ ]
3	Área de preparación de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y se encuentra distribuida física o espacial en cuatro (4) zonas básicas (caliente, fría, pre-alistamiento e higienización), debidamente señalizadas. La zona de higienización cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos en buen estado, debidamente señalizado y ubicado en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal manipulador de alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	4	Área para la distribución de alimentos permanece en óptimas condiciones de limpieza y orden; cuenta con los elementos necesarios, en condiciones higiénicas, que faciliten la distribución de los alimentos a los beneficiarios	C [X] NC [ ] NA [ ]
5	Área de consumo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias y cuenta con iluminación y ventilación natural o artificial suficiente. Esta área está dotada de mesas y sillas de material que faciliten la limpieza, desinfección y la comodidad de los beneficiarios; disponiendo de las sillas (puestos) de acuerdo con la cantidad de beneficiarios asignados para el consumo de alimentos por turno.	C [X] NC [ ] NA [ ]	6	Área de instalaciones sanitarias cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y cuenta con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, con batería sanitaria en buen estado de funcionamiento (lavamanos e inodoros) y dotado de los siguientes elementos de aseo: caneca con tapa de accionamiento de pedal con bolsa permanente, dispensador con jabón líquido, papel higiénico y elementos para el secado de manos (toallas de papel o secador de manos eléctrico) y en las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]
7	Área de alistamiento de personal esta separada de los servicios sanitarios (inodoro o cisternas), áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, y cuenta con casilleros o lockers en buen estado para la ubicación de los elementos personales y ropa de diario. Así mismo, se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]	8	Área de higienización para elementos de aseo cumple con las condiciones higiénico sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y es un espacio exclusivo para el lavado de los elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación diferente al área de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
9	Área de almacenamiento de agua potable dispone de tanque(s) en material higiénico sanitario, hermético (no es permitido tanque de asbesto o cemento), con capacidad suficiente mínima de 500 litros y cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses (conforme lo señalado en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), emitido por una empresa vigilada por la Secretaria Distrital de Salud-SDS, con concepto sanitario favorable de la empresa, ficha técnica de los productos utilizados y descripción del proceso realizado. **Fecha Lavado Tanque:** Día 24 Mes 06 Año 2024 **Material:** Plastico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** Fumi-ect **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 28 Mes 11 Año 2023	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Área para almacenamiento de productos químicos tales como jabones, detergentes, desinfectantes, desengrasantes, etc.; está debidamente identificado, organizado y señalizado; ubicado en un lugar alejado del área de preparación y almacenamiento de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química.	C ☒ NC ☐ NA ☐	11	Área de almacenamiento de combustibles cumple con las características establecidas en el anexo técnico para el uso de gas GLP (gas propano).(Caso que se requiera)	C ☐ NC ☐ NA ☒

Capítulo C. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Aplica el procedimiento "Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS", teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C ☐ NC ☒ NA ☐	13	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS,cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐
14	Realiza una encuesta de opinión con los beneficiarios del Comedor Comunitario mayores de 18 años, dentro de los primeros treinta (30) días calendario contados a partir de la fecha de inicio del convenio, con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de ser aceptada, suministra el menú a los beneficiarios una vez al mes previa autorización de la Subdirección de Nutrición.	C ☒ NC ☐ NA ☐	15	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los beneficiarios.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
16	Utiliza la totalidad de ingredientes listados en el "Análisis del Aporte Nutricional" en las cantidades establecidas para cada preparación y de acuerdo con los criterios técnicos establecidos en el ciclo de menús.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Ensalada	30	30,3

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa	28,5	29
Postre	Flandorina	21,6	22
	Queso	21,6	22

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
17	Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento "Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS" con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo; en los tiempos señalados y con los soportes establecidos en el anexo técnico. **Fecha Cualificación:** Día 22 Mes 03 Año 2024 (04 05 2024) **Fecha Procedimiento:** Día 22 Mes 03 Año 2024 (15 06 2024) **Fecha: Estandarización:** Día 08 Mes 08 Año 2024 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 06 Mes 08 Año 2024	C [X] NC [ ] NA [ ] Minuta patrón 06/08/2024	18	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
19	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométncas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día 20 Mes 05 Año 2024 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional:** Día 09 Mes 05 Año 2024 **Fecha Jornada Estado Nutricional:** Día 21 Mes 08 Año 2024 **Fecha Socialización Clasificación Nutricional:** Día \ Mes \ Año \	C [X] NC [ ] NA [ ]	20	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico y las mediciones son registradas en el formato generado desde el sistema de información misional SIRBE y/o formato "Toma y registro de medidas antropométricas" firmados en original (no se permite la firma digital ni sellos) y reposan en físico en los archivos del Comedor Comunitario. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día 13 (03) Mes 08 Año 2024 -> 22 nuevo	C [X] NC [ ] NA [ ]
21	Profesional en Nutrición y Dietética registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	22	Profesional en Nutrición y Dietética realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Powered by CamScanner

Categoría 3. Subcomponente Acciones de Información, Educación y Comunicación (IEC) en Promoción de Prácticas Saludables de Alimentación, Nutrición y Actividad Física.

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Profesional en Nutrición y Dietética define e implementa el Plan de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física en las condiciones establecidas en el anexo técnico. **Fecha Aprobación:** Día 22 Mes 06 Año 2024 Ap Condicionado Actividad IEC: Promoción de la actividad fisica Actividad Física Promoción de la actividad fisica **Fecha Actividad:** Día 08 Mes 08 Año 2024	C [X] NC [ ] NA [ ] 94 beneficios	24	Registra y presenta el reporte de digitación en el sistema SIRBE, de los procesos de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física, conforme lo señalado en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]
25	Profesional en Nutrición y Dietética implementa de manera bimestral la Estrategia de Información Educación y Comunicación IEC "Valoro y cuido nuestros alimentos: Prácticas clave para la prevención de desperdicios de alimentos en los hogares". **Fecha Actividad:** Día 08 Mes 08 Año 2024	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Entrega informe cualitativo de la implementación del Plan de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física en el formato correspondiente, al finalizar el convenio.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 4. Subcomponente Salubridad

4.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1)año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente **Concepto:** Favorable requerimientos **Porcentaje de Cumplimiento:** 89 % **Fecha:** Día: 14 Mes: 08 Año: 2024 **Nº Acta:** ASOC 133241 **Hospital/Subred:** Sur Occidente	C [ ] NC [X] NA [ ]

4.2. Procesos del Servicio de Alimentación

4.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA en rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [ ] NC [X] NA [ ]	29	Elabora e implementa un plan de compras de alimentos de acuerdo con los formatos "Plan de compras consolidado mensual asociados" y "Plan de Compras semanal asociados" publicados en el SG de la SDIS de acuerdo con el ciclo de menús y análisis nutricional con su respectivo cronograma. Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas y verduras para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados y pulpas de fruta. Adicionalmente, para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007 y para lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015. Si cuenta con conceptos sanitarios superiores a un (1) año, el ASOCIADO solicita al proveedor o proveedores los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente, dejando evidencia de la gestión realizada	C ☑ NC ☐ NA ☐

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	Triunfo	28 08 2023	Favorable	30 06 2020
Carne	Triunfo	28 08 2023	Favorable	30 06 2020
Leche	Villa Aura	26 10 2023	Favorable	RSA00122137401
Queso	Makro	15 11 2023	Fav. Requerimtos	RSAY0214415
Yogurt	Makro	15 11 2023	Fav. Requerimtos	RSAD0214610Y
Helado	Makro	15 11 2023	Fav Requerimtos	RSA00149910021
Crema de leche	Makro	15 11 2023	Fav. Requerimtos	RSA00110692020
Huevos	Makro	15 11 2023	Fav. Requerimtos	—
Atún	Makro	15 11 2023	Fav. Requerimtos	—
Pulpas	Full Frutas	25 05 2023	Favorable	—

4.2.2. Transporte de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
31	Cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos y cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos con concepto favorable y fecha de expedición inferior a un (1) año. Los conceptos sanitarios de los vehículos transportadores son acordes a la naturaleza de los alimentos a transportar y realiza seguimiento a las condiciones de transporte mediante el Formato Transporte de Alimentos FOR-PSS-232.	C ☑ NC ☐ NA ☐

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	Triunfo	SKH154	07 10 2023	Favorable
Carne	Triunfo	SKH154	07 10 2023	Favorable
Leche	Villa Aura	WHO764	17 11 2023	Favorable
Queso	Makro	WHO764	17 11 2023	Favorable
Yogurt	Makro	WHO764	17 11 2023	Favorable
Helado	Makro	WHO764	17 11 2023	Favorable
Crema de leche	Makro	WHO764	17 11 2023	Favorable
Huevos	Makro	WPQ088	06 09 2023	Favorable
Atún	Makro	WPQ088	06 09 2023	Favorable
Pulpas	Full Frutas	VEQ886	06 12 2023	Favorable

4.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
32	Implementa lo establecido en el "Instructivo Recibo o Recepción de Alimentos y "Control de entrada y salida de alimentos" publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos asociados.	C ☐ NC ☑ NA ☐

Powered by CamScanner

4.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
33	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración entre 2 a 4 +/-2 °C o congelación (-8°C o menor) y se registra diariamente las lecturas de temperatura en los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración" y "Control de temperatura de equipos de congelación. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos periodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [X] NC [ ] NA [ ]	34	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [X] NC [ ] NA [ ]
35	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	36	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas, que por su naturaleza no es necesario mantenerlos en refrigeración, se almacena en canastillas plásticas en buen estado, a temperatura ambiente y separados de acuerdo con su naturaleza y grado de madurez; evitando daño mecánico por sobrepeso o fricción. Estos alimentos están separados de los abarrotes y lácteos tipo UHT.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
37	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación. Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos.	C [ ] NC [X] NA [ ]

4.2.5. Preparación de los Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	Implementa el "Instructivo preparación de alimentos", publicado en el SG de la página web de la SDIS. Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C [X] NC [ ] NA [ ]	39	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La adición de azúcar para los jugos y sorbetes se realiza máximo media hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
40	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sancocho	83	86
Cereal	Arra cilantro	88	81
Proteína	Carne res cocida trozos	87	80
Ensalada o Verdura	Ens lechuga, tomate y cebolla	5,4	5,6
Tubérculo o Plátano	— o — o —	—	—
Bebida de Fruta	Jugo maracuya	2,3	1,8
Postre	Mandarina con queso	5,1	4,7

Powered by CamScanner

4.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
41	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	42	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en periodo de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ]
43	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	44	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
45	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por las personas beneficiarias de acuerdo con su preferencia e identificados (nombre del producto, fecha de vencimiento y lote).	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.3.Toma de Muestras para Evaluar la Calidad Microbiológica del Servicio de Alimentación

46	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	47	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados.	C [X] NC [ ] NA [ ] Toma: 02/08/24 y toma
48	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridos por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y tras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados.	C [ ] NC [X] NA [ ]	49	Implementa las acciones correctiva requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
50	Toma los items de ensayo necesarios, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.	C [ ] NC [ ] NA [X]

4.4. Prácticas Higiénicas

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
51	Aplica de manera permanente los controles de calidad necesarios para ofrecer a los beneficiarios alimentos inocuos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	52	Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
53	Implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Ligia Edilma Suarez	08 08 2024
2	Blanca Isabel Bayona	08 08 2024
3	Danna Mileth Rodriguez	08 08 2024
4	Fanny Vargas	08 08 2024
5	Tatiana Isabel Barranco	08 08 2024
6	Santiago Guapacha	08 08 2024
7	—	—
8	—	—
9	—	—

Incluido de los alimentos 1 hora

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	El personal manipulador de alimentos cuenta con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico que cuente con número de registro profesional; con vigencia inferior a un (1) año.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Ligia Edilma Suarez	23 04 2024
2	Blanca Isabel Bayona	23 04 2024
3	Danna Mileth Rodriguez	19 02 2024
4	Fanny Vargas	17 04 2024
5	Tatiana Isabel Barranco	20 10 2023
6	Santiago Guapacha	02 03 2024
7	Leidy Johanna Palacio (Responsable)	04 10 2023
8	Edgar Alfonso Roa (Aux Admstrativo)	22 04 2024
9	Mateo Baron (Responsable reemplazo)	25 07 2024

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Implementa y socializa con el personal y beneficiarios el Protocolo de Lavado de Manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS, el primer mes de inicio de la operación y en adelante con una periodicidad bimestral y cuenta con los soportes de la actividad. Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. **Fecha Socialización:** Día 12 Mes 07 Año 2024 Beneficiarios 16/07/24 Personal	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
56	Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento. **Para los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [ ] NC [X] NA [ ]	57	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

4.6. Plan de Saneamiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario **Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** Día 20 Mes 06 Año 2024 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 20 Mes 06 Año 2024 **Fecha Divulgación:** Día 27 Mes 06 Año 2024	C [X] NC [ ] NA [ ]	59	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del Formato de Registro y control de desperdicio de alimentos producto de descomide (FOR-PSS-047) o el formato que lo sustituya, y el reporte trimestral consolidado Formato de Registro y control de desperdicio de alimentos producto de descomide (FORPSS-047) o el formato que lo sustituya, el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [X] NC [ ] NA [ ]
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
60	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social.	C [X] NC [ ] NA [ ]	61	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día 24 Mes 06 Año 2024	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
62	Da cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]	63	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Presentar a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad dentro de los primeros dos (2) días hábiles de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de personas beneficiarias registradas en el aplicativo RAD es acorde al número de personas beneficiarias registradas en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios
12 m	83	112	
1:00 p. m.	141	188	
2:00 p. m.	328	365	
3:00 p. m.	396	396	
3:30 p. m.	—	—	
Total	396	396	

Powered by CamScanner

Información de la Supervisión:

La visita de hoy es atendida por el Coordinador de remplazo Matheo Barón, se evidencia solicitud de aval con correo enviado el día de hoy 24 08 24.

Variables No aplica =

11. No manejan combustibles
22-26 - Dentro de las temp
30 No se presentan ETAS

Variable 30 = Solicitud de visita del Proveedor FULL FINTECH del día 05/06/2024 # 46343

Esta acta se solicita y se deja copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones Matteo Barón A.

El examen de la manipuladora Isabel Bayona aparece como apto, no obstante se realizara el examen segun la recomendación.
Matheo Barón A.

Powered by CamScanner

Capítulo F. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	56	24 08 24. Se evidencia lavamanos ubicado en cocina, sin el pedal, por ahora es de accionamiento manual se evidencia base metalica de esmalte con oxido, recipiente plastico (tina) donde se mezcla la ensalada rota.	Proxima Visita
O	27	24 08 24. En visita de Secretaría de Salud, se reporta como observación "No se cuenta con punto de agua de accionamiento no manual, para lavado de manos del personal manipulador. Pendiente realizar accion correctiva	Proxima Visita
O	28	24 08 24. Se evidencia un paquete de miga de pan, que reporte lote y fecha de vencimiento en el stiker y no en el empaque primario, como indica la resolucion	Proxima Visita
O	32	24 08 24 Se realiza recepción de Miga de pan, que incumple reducción de rotulado	Proxima Visita
O	37	24 08 24 Se evidencia cartel informativo de codigo de colores de tablas de picado, no acorde al plan de saneamiento	Proxima Visita

Powered by CamScanner

Capítulo G. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
R	48	07 06 2024	24 08 24. Pendiente de seguimiento hasta proximo tanda de fecha de marzo y superviso.		X	Abierto	X	
O	3	07 06 2024	24 08 24 Se realizó adecuación de tableta en pared que presentaba desprendimiento de pintura y se cambia regilla de rejón que estaba rota	X		Cerrado		
O	12	10 08 2024	24 08 24. Aun no se realiza rotación del menaje portátil para beneficiarios de "Apoyo en casa" Observación 2		X	Abierto		
O	52	10 08 2024	24 08 24. Se evidencia lavado de materia primá en paneta identificada como lavamanos. Observación 2 Se observa peto plastico de una manipuladora roto.		X	Abierto		
O	49	10 08 2024	24 08 24. Se evidencia examen de laboratorio donde reporta el cumplimiento para bacterias, sin embargo no reporta KOH para hongos, el Abogado presenta como soporte certificado de cita de laboratorio con EPS del 23 08 24. sin embargo aun no hay resultados que garanticen la ausencia de hongos o tratamiento. Observación 2		X	Abierto		
O	23	10 08 24	24 08 24. Se envió correo informando el cambio de fecha de actividad de IEC de agosto el día 13 08 24	X		Cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Matheo Barrón A	Nombres y Apellidos
Matheo Barrón A	Firma
1010237672	52 005 724
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023
Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Kennedy	SERVICIO SOCIAL:	Comedor comunitario	UNIDAD OPERATIVA:	El Amparo	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	24/08/2024
COBERTURA ATENDIDA HOY:	396	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113563	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Yineth Camacho B	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Apoyo a la Supervisión
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ	12				

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NUMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
6 a 8	5	Sancocho	Sancocho	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	234	264	263	240	253																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97	110	109	100	105																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
6 a 8	5	Arroz Cilantro	Arroz Cilantro	107	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	103	96	116	117	98																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	90	108	109	91																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
6 a 8	5	Carnero en trozo	Carnero en trozo	31	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	33	29	33	31	33																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	93	106	100	106																	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3																	
6 a 8	5	Pechuga Tomate Cebolla	Pechuga Tomate Cebolla	40	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	39	44	42	44	38																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92	110	105	110	95																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
6 a 8	5	Jugo mora y lulo	Jugo Mora y Lulo	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	230	250	230	240	250																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	104	96	100	104																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
6 a 8	5	Mandarina en gajos	Mandarina en gajos	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	84	74	90	85	92																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	87	106	100	108																	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3																	
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES: Semana 2

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Matheo Barón A.	NOMBRE:	Yineth Camacho B
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	Matheo Barón Andrade.	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.023.005.645
CARGO:	1010237672	CARGO:	Apoyo a la Supervisión
	Responsable.		

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Kennedy	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113563 CCCP08-007 EL AMPARO.		
DIRECCIÓN:	Cr 81 f # 42-37 SW	TELÉFONO:	311 2099873
FECHA (dd/mm/aaaa):	24/08/2024	OPERADOR:	LA SIEMBRA.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sancocho	Sancocho	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
Arroz Cilantro	Arroz Cilantro	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
Carne roja cocida trozo	Carne roja cocida trozo	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
Ensalada tomate y cebolla	Ensalada tomate y cebolla	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
Jugo naranja	Jugo naranja.	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
Mandarina con queso	Mandarina con queso	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES: Semana 2 menu 12

FIRMA PROFESIONAL : Uneth

NOMBRES Y APELLIDOS: Uneth Romero

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Matheo Barón A.

NOMBRES Y APELLIDOS: Matheo Barón Andrade

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2024	

FECHA DE VISITA	DIA	24	MES	08	AÑO	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113563 CCCP 08-007 EL AMPARO

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7340-2024

TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** X **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





Variable 56:
Se evidencia escurridor de menaje metálico, con presencia d e oxido en la parte inferior y tina de producción de ensalada rota.



Variable 52.
Se evidencia lavado de materias primas en poceta exclusiva para el lavado de manos.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 MENÚ: 12

GRUPO 3: de 6 a 8 años

GRUPO 4: de 9 a 13 años



GRUPO 5: mayores de 14 años



Apoyo a la supervision
YINETH RAMIREZ
Nombres y Apellidos
52805219
Cédula de Ciudadanía